morphy richards





Food Steamer
Please read and keep these instructions



Cuiseur vapeur
Merci de bien vouloir lire et conserver ces instructions



Dampfgarer
Lesen Sie diese Bedienungsanleitung, und heben Sie sie gut auf

Cocedor al vapor
Lea y guarde estas instrucciones



Food Stomer
Lees en bewaar deze instructies zorgvuldig



Panela a Vapor
Leia e guarde estas instruções



Vaporiera
Leggere e conservare le presenti istruzioni



Dampkoger
Læs og gem denne vejledning



Ångkokare
Läs och spara denna bruksanvisning



Urzàdzenie do gotowania na parze
Prosimy przeczytaç i zachowaç te instrukcje na przyszoşç



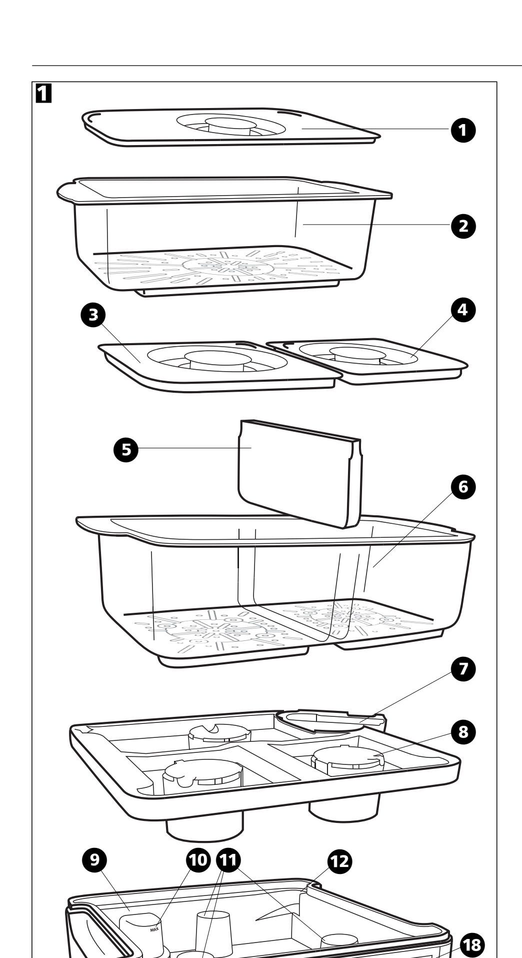


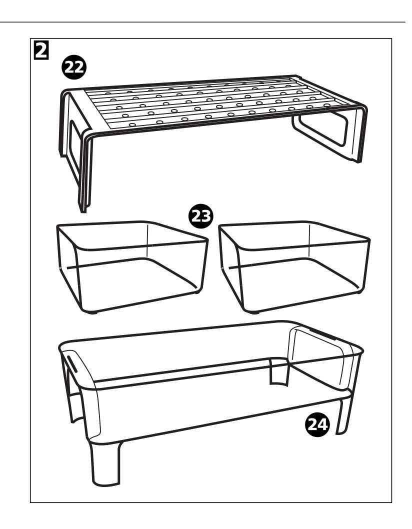
Пароварка
Внимательно изучите и сохраните данное руководство

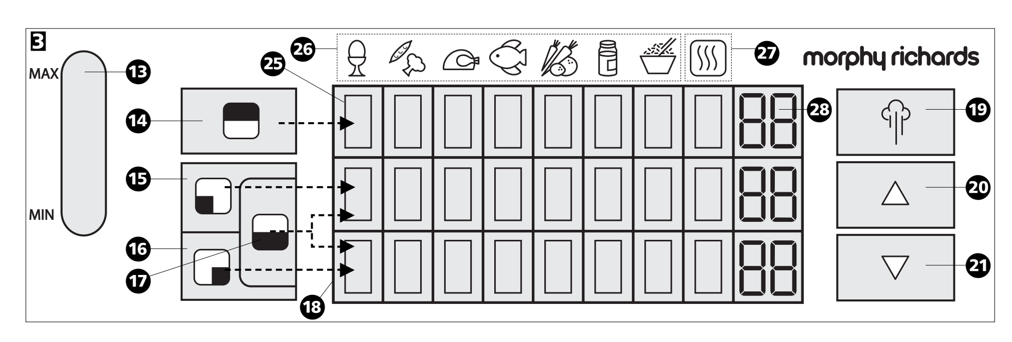




www.morphyrichards.com


1
MAX
MIN


2

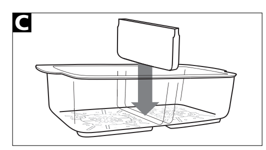

3
MAX
MIN
morphy richards

A

Max

B

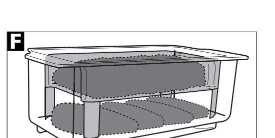
C



D

E

F



G

H

GB

F

















I

Back

Front left

Front dual

Front right

J

BLEEP

K

morphy richards

BLEEP

L

morphy richards

ALARM

M

morphy richards

BLEEP

N

morphy richards

BLEEP

BLEEP

O

morphy richards

BLEEP

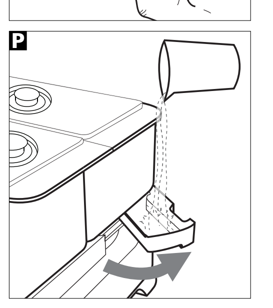
1st

morphy richards

BLEEP

2nd

P







INHALT

Das neue Gerät optimal nutzen...

Mit Intellisteam sind alle Zutaten zu exakt derselben Zeit fertig zubereitet und das Gericht ist servierbereit. Das macht das Dampfgaren zu einem Kinderspiel.

Kurzanleitung
Eine Kurzanleitung finden Sie auf den Seiten 37 und 38.

Rezepte
Vorschläge finden Sie im Wochenmenüplan auf Seite 46.



ZUBEREITEN



EINSTELLEN UND ENTSPANNT ZUSEHEN



GENUSS PUR

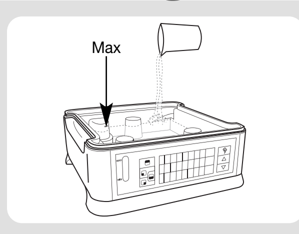
intellisteam™

Kurzanleitung

Ziehen Sie auch die umfangreiche Bedienungsanleitung mit wichtigen Sicherheitshinweisen und ausführlicheren Anweisungen für die Verwendung des Intellisteam zu Rate.

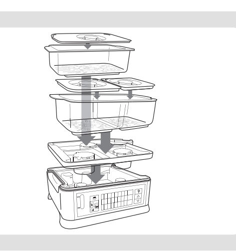
D

1



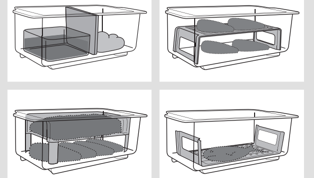
Befüllen Sie den Wasserbehälter bis zur Höchstmarke mit kaltem Wasser. Der erzeugte Dampf reicht für etwa 60 Minuten Dampfgaren aus.

2



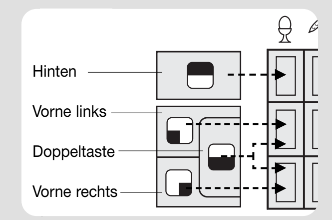
Bringen Sie die Tropfschale und anschließend die Behälter am Gerät an.

3



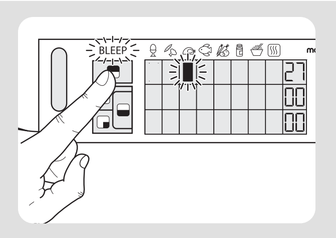
Die Zutaten geben Sie direkt in die Behälter, bevor Sie die Garzeit einstellen. Setzen Sie die Trennwand in den vorderen Behälter ein, wenn zwei unterschiedliche Zutaten gegart werden sollen. Machen Sie ggf. auch von den Zubehörteilen Gebrauch, dazu die Vorschläge beachten.

4



Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Stellen Sie die Garzeit für jeden einzelnen Behälter an den jeweiligen Heiztasten ein.

5



Drücken Sie die Heiztaste, bis unter der zuzubereitenden Zutat ein Rechteck erscheint. In der Garzeitspalte wird die voreingestellte Garzeit angezeigt.

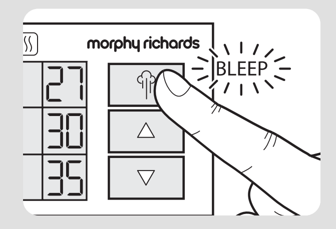
Weich gekochte Eier 16 Minuten
Blatt-/Fruchtgemüse 15 Minuten
Geflügel 27 Minuten
Fisch 20 Minuten
Wurzelgemüse 35 Minuten
Sauce 30 Minuten
Reis 42 Minuten

AUFSCHNEIDEN UND AUFBEWAHREN

6

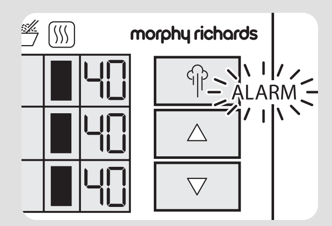
Bei der voreingestellten Garzeit wird von vier Portionen ausgegangen (portionsabhängige Änderungen und Zutatenausnahmen sind dem “Garleitfaden” zu entnehmen). Zum Verstellen der Garzeit drücken Sie die nach oben und nach unten zeigenden Pfeile.

7



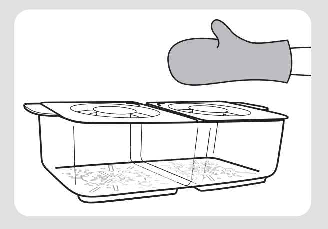
Um mit dem Garen zu beginnen, drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Ein Signalton ist nun zu hören.
Um die eingestellten Garzeiten zur Wiederverwendung zu speichern, halten Sie den Dampfknopf zwei Sekunden lang gedrückt, bis ein zweiter Signalton zu hören ist.

8



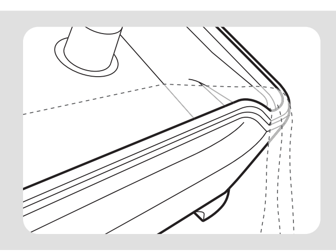
Der Garvorgang beginnt mit dem Behälter mit der längsten Garzeit. Die Garzeit wird bis auf Null rückwärts gezählt, damit alle Zutaten zur gleichen Zeit servierbereit sind. Wenn das Ende der Garzeit errreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Drücken Sie auf den Dampfknopf, um die Warmhaltefunktion zu unterbrechen.

9



WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, bevor Sie die Deckel abnehmen und die Behälter herausnehmen, Achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden. Warten Sie mit dem Entnehmen der Tropfschale, bis sie vollständig abgekühlt ist.

10



Das überschüssige Wasser im Unterteil des Gerätes gießen Sie über den Ausguss auf der Rückseite ab.

Die Behälter, Deckel, Zubehörteile sowie die Tropfschale sind spülmaschinenfest.

Ausstattung 1

1. Hinterer Deckel
2. Hinterer Behälter
3. Deckel vorne links
4. Deckel vorne rechts
5. Abnehmbare Trennwand für vorderen Behälter
6. Vorderer Behälter
7. Ausklappbarer Nachfüllbehälter
8. Tropfschale
9. Geräteunterteil / Wasserbehälter
10. Maximal-Wasserstandsanzeige
11. Heizelemente
12. Ausguss
13. Wasserstandsanzeige
14. Heiztaste hinten
15. Heiztaste vorne links
16. Heiztaste vorne rechts
17. Doppelheiztaste (für beide vorderen Behälter)
18. Displayfenster (siehe Seite 39)
19. Dampfknopf
20. Dampfgarzeit verlängern (Pfeil nach oben)
21. Dampfgarzeit verkürzen (Pfeil nach unten)

Zubehör 2

22. Zutatenaufsatz
23. 2 Saucenschüsseln
24. Reisschale

VOR DER VERWENDUNG

Waschen Sie alle Teile vor der ersten Benutzung mit Ausnahme des Geräteunterteils 9.

VERWENDUNG

Den Wassertank A *FÜLLEN*

- Geben Sie kaltes Wasser in den Wasserbehälter 9 , bis die Höchstmarke 10 erreicht ist. Der erzeugte Dampf reicht für etwa 60 Minuten Dampfgaren aus.
- Das Gerät ist nur für kaltes Wasser vorgesehen. Weder andere Flüssigkeiten einfüllen noch etwas anderes in das Wasser geben.

Die Tropfschale und Behälter B

1 Beim Einsetzen der Tropfschale 8 in das Geräteunterteil müssen die Dampfauslässe direkt vor den Heizelementen 11 liegen.

2 Beim Einsetzen der vorderen 6 und des hinteren 2 Behälter(s) in die Tropfschale müssen sich die Dampfauslässe über der Tropfschale befinden.

VERWENDEN SIE DIE ZUBEHÖRTEILE, UM DIE ZUTATEN FÜR DAS GAREN IM GERÄT ENTSPRECHEND ANZUORDNEN.

- Die Zutaten können Sie je nach Erfordernis direkt in die Behälter geben oder mithilfe der Zubehörteile anordnen. Das Garzubehör ist sehr vielseitig verwendbar (siehe C, D, E, F, G).

Abnehmbare Trennwand für vorderen Behälter

- Die Trennwand 5 benutzen Sie, um Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten zuzubereiten. Der vordere Behälter kann aber auch als ein großer Sammelbehälter C verwendet werden.

Aufsatz für Zutaten

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- In aufgestellter Position können Zutaten nicht nur auf den Aufsatz 22 sondern auch darunter D gelegt werden.
- Der Aufsatz lässt sich auch umgedreht benutzen, um Zutaten darauf zu legen. Die Standbeine dienen dann als Griffe, um den Aufsatz leichter herauszunehmen E.



Reisschale

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- Sie dient zum Zubereiten von Reis oder Pasta. Weitere Zutaten lassen sich unter der Reisschale F garen.

Saucenschüsseln

- Im vorderen oder hinteren Behälter verwendbar.
- Zum Zubereiten von Saucen, Erbsen oder kleineren Reisportionen G.
- **WICHTIG: Beim Dampfgaren von Fleisch, Fisch oder Geflügel zusammen mit Gemüse muss das Fleisch bzw. der Fisch oder das Geflügel immer in einem separaten Behälter gegart werden, damit die aus dem rohen oder zum Teil gekochten Fleisch austretende Flüssigkeit nicht auf andere Zutaten heruntertropfen kann.**
- Nach dem Anordnen der Zutaten alle Deckel 1 3 4 wieder auf die Behälter aufsetzen H.

Das Displayfenster 3

13. Wasserstandsanzeige
14. Heiztaste hinten
15. Heiztaste vorne links
16. Heiztaste vorne rechts
17. Doppelheiztaste (für beide vorderen Behälter)
18. Displayfenster
19. Dampfknopf
20. Dampfgarzeit verlängern (Pfeil nach oben)
21. Dampfgarzeit verkürzen (Pfeil nach unten)
25. Digitale Rechtecksymbole
26. Zutatensymbole
27. Warmhaltesymbol
28. Garzeitspalte (Minuten)

Garzeit anhand von Voreinstellungen wählen

1 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

2 Stellen Sie die Garzeit für jeden einzelnen Behälter an den jeweiligen Heiztasten ein. Wenn sich die Trennwand im vorderen Behälter befindet, benutzen Sie die linke und rechte Heiztaste. Bei Verwendung als großen Sammelbehälter

benutzen Sie die Doppelheiztaste **I**.

3 Drücken Sie die Heiztaste solange, bis das Rechteck ㉕ unter dem richtigen Zutatensymbol (siehe unter Zutatensymbole ㉖) steht. Bei jedem Tastendruck ist ein Signalton zu hören. In der Garzeitspalte wird die Garzeit zu jedem Zutatensymbol angegeben. Wiederholen Sie die obigen Schritte für jeden Behälter. Ihre letzte Garzeiteinstellung wird vom Rechteck blinkend angezeigt **J**.

- Wenn Sie in den hinteren Behälter Zutaten mit unterschiedlichen Garzeiten füllen, stellen Sie für den Behälter die längste Garzeit ein. Sie haben statt dessen auch die Möglichkeit, das Gerät beim Garen auszuschalten und die Zutat mit der kürzesten Garzeit nachzufüllen.

4 Drücken Sie den Dampfknopf ⑲, um mit dem Garen zu beginnen. Ein Signalton ertönt und das Displayfenster sowie der Dampfknopf leuchten nun hell auf, bis der Gar- und Warnhaltevorgang beendet wird. Die Garzeit wird von der längsten Gardauer bis auf Null rückwärts gezählt, damit alle Zutaten zur gleichen Zeit servierbereit sind **K**.

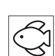
- Wenn das Ende der Garzeit errreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Zum Anhalten des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Nach 40 Minuten schaltet sich die Warmhaltefunktion selbsttätig aus **L**. Bei Verwendung der Warmhaltefunktion immer kontrollieren, ob sich noch Wasser im Wasserbehälter befindet.

Zutatensymbole ㉖


Weich gekochte Eier,
Voreingestellte Garzeit: 16 Minuten


Blatt- und Fruchtgemüse ,
Voreingestellte Garzeit: 15 Minuten


Geflügel,
Voreingestellte Garzeit: 27 Minuten


Fisch,
Voreingestellte Garzeit: 20 Minuten


Wurzelgemüse,
Voreingestellte Garzeit: 35 Minuten


Saucen,
Voreingestellte Garzeit: 30 Minuten


Reis,
Voreingestellte Garzeit: 42 Minuten


Warmhalten ㉗,
Voreingestellte Garzeit: 40 Minuten

Die voreingestellten Garzeiten dienen nur als Richtwerte auf der Basis von etwa 4 Portionen. Portionsabhängige Änderungen und Zutatenausnahmen sind dem Garleitfaden zu entnehmen.

Garzeit einstellen

Bei Portionsänderungen oder spezielleren Zutaten (siehe Garleitfaden) kann die Garzeit an den eigenen Bedarf angepasst werden.

1 Drücken Sie die Heiztaste, bis sich das Rechteck unter der einzustellenden Zutat befindet.

2 Drücken die Pfeiltaste nach oben, um die Garzeit zu verlängern bzw. die Pfeiltaste nach unten, um die Garzeit zu verkürzen. Mit jedem Druck auf eine der Pfeiltasten ertönt ein Signal und und die Garzeit wird um eine Minute erhöht/verringert **M**.

3 Den Vorgang können Sie nach Bedarf für jeden Behälter wiederholen.

Veränderte Garzeiten speichern

Um Ihre eigenen Garzeiteinstellungen zur Wiederverwendung zu speichern, halten Sie den Dampfknopf zwei Sekunden lang gedrückt. Ein Signal ertönt und gibt damit an, dass der Dampfgarvorgang beginnt. Der zweite Signalton gibt an, dass Ihre Garzeiteinstellungen gespeichert wurden **N**.

- Wenn Sie Ihre eigenen Garzeiten nicht speichern möchten, drücken Sie nur einmal auf den Dampfknopf, um den Garvorgang zu starten.

Voreingestellte Garzeiten wieder aufrufen

1 Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an.

2 Halten Sie die Pfeiltaste nach oben 2 Sekunden lang gedrückt, bis ein Ton zu hören ist, bevor Sie eine andere Taste drücken. Wiederholen Sie diese Schritte mit der Pfeiltaste nach unten **O**.

- Der Intellisteam Dampfgarer ist jetzt wieder auf die ursprünglichen
voreingestellten Zeiten eingestellt.

Reis kochen

1 Den Reis in die Reisschale füllen. 122 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis hinzugeben und umrühren.

2 Die voreingestellte Garzeit auswählen oder nach Bedarf eine andere Zeit einstellen.

Den Dampfgarvorgang unterbrechen

- Zum Anhalten des Dampfgarvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Ein Warnton ertönt und die Beleuchtung im Displayfenster und im Dampfknopf erlischt.
- Zum Fortsetzen des Garvorgangs betätigen Sie den Dampfknopf erneut. Ein Signal ertönt und der Garvorgang wird weiter fortgesetzt.

Warmhaltefunktion

Wenn das Ende der Garzeit errreicht ist, ertönt ein Alarmton. Anschließend setzt automatisch die Warmhaltefunktion für weitere 40 Minuten ein. Zum Anhalten des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Nach 40 Minuten schaltet sich die Warmhaltefunktion selbsttätig aus.
Bei Verwendung der Warmhaltefunktion immer kontrollieren, ob sich noch Wasser im Wasserbehälter befindet. Zur Kontrolle des Wasserstands dient die äußere Wasserstandsanzeige ⑬. Zum Nachfüllen benutzen Sie den ausklappbaren Nachfüllbehälter ⑦ **P**.



Wasser während des Garens nachfüllen

- Bei längerem Dampfgaren muss unter Umständen noch mehr Wasser nachgefüllt werden. Der Wasserstand kann an der Wasserstandsanzeige kontrolliert werden.
- Zum Nachfüllen klappen Sie den Nachfüllbehälter heraus 7 und füllen mit einem geeigneten Becher kaltes Wasser nach P.

Trockenlaufwarnung

- Wenn das Wasser im Behälter bedrohlich knapp wird, ertönt ein Warnsignal, das Displayfenster blinkt, und der Garvorgang wird automatisch unterbrochen. Füllen Sie sobald wie möglich kaltes Wasser über die ausklappbare Nachfüllöffnung nach.
  Zum Fortsetzen des Garvorgangs drücken Sie einmal auf den Dampfknopf. Der Garvorgang wird daraufhin weiter fortgesetzt.

Zutaten aus dem Dampfgarer entnehmen

- **WARNUNG: Ziehen Sie Ofenhandschuhe an, bevor Sie die Deckel abnehmen und die Behälter herausnehmen Achten Sie darauf, die Deckel so zu kippen, dass Sie vom Dampf nicht angestrahlt werden. Warten Sie mit dem Entnehmen der Tropfschale, bis sie vollständig abgekühlt ist.**

TIPPS UND EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Optimale Ergebnisse erzielen Sie, wenn die Zutatenstücke die gleiche Größe haben. Bei unterschiedlich großen Stücken und bei einer schichtweisen Verteilung sollten die kleineren Stücke oben liegen.
- Die Zutaten dürfen in den Behältern oder in der Reisschale nicht zu dicht zusammen gelegt werden. Lassen Sie etwas Platz zwischen den Zutatenstücken, damit sie von möglichst viel Wasserdampf umströmt werden.
- Dampfgaren Sie nie tiefgefrorenes Fleisch, Geflügel oder Meeresprodukte. Die Zutaten müssen vollständig aufgetaut sein.
- Damit das Fleisch, Geflügel bzw. die Meeresfrüchte saftig bleiben, können die Teile in Garfolie verpackt und gegart werden.

REINIGUNG UND PFLEGE

WARNUNG: Vor dem Abwaschen den Dampfgarer immer abkühlen lassen un den Netzstecker ziehen.

- Behälter und Deckel aus dem Gerät nehmen.
- Die Tropfschale vorsichtig herausnehmen und den Saft in eine Schüssel oder in das Spülbecken gießen.
- Falls sich im Geräteunterteil noch Wasser befindet, über den Ausguss auf der Rückseite in eine Schüssel oder in das Spülbecken ausgießen.

Behälter, Tropfschale und Zubehörteile

Behälter, Deckel, Zubehörteile sowie die Tropfschale sind spülmaschinenfest. Bei längerem Spülmaschinengang könnten diese Teile verfärben. Bei Handspülung mit heißer Lauge abwaschen und sorgfältig klarspülen und trocknen.

Geräteunterteil

Das Unterteil kann mit einem sauberen, feuchten Lappen abgewischt werden. Mit einem weichen Tuch trocknen.
Keine Scheuermittel zum Reinigen der einzelnen Intellisteam-Teile verwenden.
WARNUNG: Das Geräteunterteil des Dampfgarers, das Netzkabel bzw. der -stecker dürfen weder in Wasser noch in andere Flüssigkeiten getaucht werden.

ENTKALKEN

Ab und zu müssen Mineralablagerungen (Kalkrückstände) aus dem Dampfsystem beseitigt werden. Dies ist nicht ungewöhnlich und die Häufigkeit für eine Entkalkung hängt vom Härtegrad des Wassers in Ihrer Region ab. Wenn Sie feststellen, dass die Dampferzeugung länger dauert und sich die Dampfgarzeiten verlängern, sollten Sie das Dampfsystem mit einem milden Entkalkungsmittel entkalken.



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Eigene Sicherheit

- Heiße Flächen nicht berühren. Verwenden Sie zum Abnehmen des Deckels oder zum Festhalten heißer Behälter Topflappen oder Handschuhe, da heißer Dampf entweicht.
- **WARNUNG: Zum Schutz vor Feuer, elektrischen Schlägen und vor Verletzungen dürfen weder das Kabel, noch die Stecker oder das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden.**
- **WARNUNG: Äußerste Vorsicht ist anzuwenden, wenn der Dampfgarer heiße Zutaten, Wasser oder andere Flüssigkeiten enthält und an eine andere Stelle befördert werden soll.**
- Die Geräte dürfen nicht untergetaucht werden.
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird oder Zubehörteile eingesetzt bzw. herausgenommen werden sowie vor dem Reinigen immer den Netzstecker ziehen.
- Geräte mit einem beschädigten Netzkabel oder Netzstecker dürfen nicht betrieben werden. Dasselbe gilt auch nach einer Fehlfunktion des Geräts oder wenn das Gerät auf den Boden gefallen ist oder auf andere Weise beschädigt wurde. Wenden Sie sich an Morphy Richards, wenn Sie Ratschläge zur Überprüfung, Reparatur oder zu elektrischen oder mechanischen Abhilfemaßnahmen benötigen.
- Nicht über das Maximum hinaus befüllen. Wenn der Dampfgarer mit zuviel Wasser befüllt wird, kann kochendes Wasser austreten, das starke Verbrennungen hervorruft.
- Für Personen (einschließlich Kinder), deren körperliche, geistige Unversehrtheit oder deren Warnehmungsfähigkeiten eingeschränkt sind oder für Personen mit mangelnden Kenntnissen und Erfahrungen ist dieses Gerät nicht geeignet, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder haben von einer Person, die für deren Sicherheit verantwortlich ist, eine Einweisung in die Nutzung des Geräts erhalten.
- Das Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch geeignet.

GARLEITFADEN

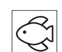
Die Garzeiten sind ungefähre Angaben und hängen von der Größe der Zutaten, dem Abstand zwischen den Zutaten und der Menge der Zutaten ab. Die Portionsangaben pro Person sind nur Richtwerte.



Fleisch / Geflügel (voreingestellte Garzeit: 27 min.)

Proteine aus Fleisch und Geflügel hinterlassen unter Umständen Garrückstände auf den Fleisch- bzw. Geflügelstücken.

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Hähnchenbrust (komplett filettiert)	18 Min. x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Entenbrust (komplett filettiert)	18 Min. x1 (150g)	20 mins x2 (300g)	25 mins x3 (450g)	27 mins x4 (600g)
Hähnchenschenkel	20 Min.	20 mins	30 mins	30 mins
Truthahnfilet	11 min. x1 (100g)	15 mins x2 (200g)	20-25 mins x3 (300g)	20-25 mins x4 (400g)
Schweinefilet	20 min. 80g	20 mins 160g	25 mins 250g	30 mins 400g
Lammsteaks	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	23 mins x3 (300g)	23-27 mins x4 (400g)
Lammkeule	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Lamm-Rumpsteaks	20 Min. x1 (100g)	20 mins x2 (200g)	25 mins x3 (300g)	25-30 mins x4 (400g)
Würstchen	15 Min. x3 (170g)	15 mins x6 (340g)	17 mins x9 (500g)	22-30 mins x12 (680g)



Fisch / Schalentiere (voreingestellte Garzeit: 20 min.)

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Dicke Fischfiletstücke	15 Min. 125g	15 Min. 250g	20 Min. 375g	20 Min. 500g
Dünne Fischfiletstücke	13 Min. 100g	13 Min. 200g	15 Min. 300g	16 Min. 400g
Ganzer Fisch	23 Minuten für 1 ganzen Fisch (220 g)			
Muscheln	10 Min. 200g	10-12 Min. 400g	12-13 Min. 600g	15-17 Min. 800g
Königskrabben (roh)	10 Min. 100g	13 Min. 200g	15 Min. 300g	15-17 Min. 400g
Jakobsmuscheln	10 Min. x3 (70g)	10 Min. x6 (150g	12 Min. x9 (230g)	13 Min. x12 (300g)



Blatt- und Fruchtgemüse (voreingestellte Garzeit: 15 min.)

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Spargel	15 Min. 60g	12-15 Min. 120g	15 Min. 180g	15-17 Min. 240g
Brechbonen	15 Min. 50g	15 Min. 100g	20 Min. 150g	20 Min. 200g
Broccoli	20 Min. 60g	20 Min. 120g	22-25 Min. 180g	25-27 Min. 240g
Weißkohl	15 Min. 50g	15 Min. 100g	15-20 Min. 150g	20 Min. 200g
Blumenkohl- röschen	30 Min. 100g	30 Min. 200g	30 Min. 300g	30 Min. 400g
Zucchini	15 Min. 60g	15 Min. 120g	15 Min. 180g	15 Min. 240g
Grüne Bonen	20 Min. 50g	20 Min. 100g	20-23 Min. 150g	25 Min. 200g
Lauch	15 Min. 70g	15 Min. 140g	15 Min. 210g	15-17 Min. 280g
Zuckerschoten	12-15 Min. 50g	12-15 Min. 100g	15 Min. 150g	15 Min. 200g
Pilze	13-15 Min. 50g	13-15 Min. 100g	13-15 Min. 150g	15 Min. 200g
Erbsen (frisch)	10 Min. 60g	10 Min. 120g	10 Min. 180g	10-12 Min. 240g
Erbsen (tiefgefroren)	10 Min. 60g	10 Min. 120g	10 Min. 180g	10-12 Min. 240g
Paprika	15 Min. 80gz	15 Min. 160g	15 Min. 240g	15-17 Min. 320g
Spinat	15 Min. 60g	15 Min. 120g	15 Min. 180g	15 Min. 240g
Sojasprossen	20 Min. 100g	20 Min. 200g	25 Min. 300g	25-30 Min. 400g
Süßer Mais (aus der Dose)	12-13 Min. 80g	15 Min. 160g	17 Min. 240g	18-20 Min. 320g
Süßer Mais (tiefgefroren)	15 Min. 80g	15 Min. 160g	17 Min. 240g	18-20 Min. 320g
Tomaten	10 Min. 120g	10-15 Min. 240g	15 Min. 360g	15 Min. 400g

D



Wurzelgemüse *(voreingestellte Garzeit: 35 min.)*

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Kürbis	15 Min. 100g	15 Min. 200g	20 Min. 300g /	20-25 Min. 400g
Karotten	30 Min. 100g	30 Min. 200g	30 Min. 300g	30 Min. 400g
Sellerie	20 Min. 100g	20 Min. 200g	20 Min. 300g	20 Min. 400g
Junge Kartoffeln	28 Min. 180g	30 Min. 350g	32 Min. 530g	35 Min. 760g
Alte Kartoffeln	30 Min. 180g	30 Min. 350g	32 Min. 530g	33-35 Min. 760g
Zwiebeln (klein, komplett)	20 Min. x2	20 Min. x4	20 Min. x6	20 Min. x8
Kohlrübe	30 Min. 100g	30-32 Min. 200g	35 Min. 300g	35-40 Min. 400g
Süßer Mais (komplette Kolben)	30 Min. für 1 ganzen Kolben (250 g)		30 Min. für 2 ganze Kolben (500 g)	



Reis / Pasta / Nudeln (voreingestellte Garzeit: 42 min.)

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen	Tipps und Empfehlungen
Einfacher Reis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	35 Min. 225g	42 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Weißer Langkornreis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	40 Min. 225g	40 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Weißer Basmatireis	30 Min. 75g	30 Min. 150g	35 Min. 225g	45 Min. 300g	112 ml kaltes Wasser pro 75 g Reis zugeben und umrühren.
Bulgurweizen	20 Min. 75g	27 Min. 150g	30 Min. 225g	30 Min. 300g	100 ml Wasser pro Portion zugeben
Kuskus	15 Min. 75g	17 Min. 150g	20 Min. 225g	25 Min. 300g	65ml Wasser pro Portion zugeben
Wok-Nudeln	10 Min. 1 Päckchen (125g)	10 Min. 2 Päckchen (250g)	10-15 Min. 3 Päckchen (375g)	10-15 Min. 4 Päckchen (500g)	1 ES kaltes Wasser pro Portion zugeben und umrühren
Eiernudeln	20 Min. 1 Lage (60g)	20 Min. 2 Lagen (120g)	27 Min. 3 Lagen (180g)	27 Min. 4 Lagen (240g)	Die Nudeln müssen mit Wasser bedeckt sein
Pasta	30 Min. 75g	35 Min. 150g	Zu groß für Reisbehälter	Zu groß für Reisbehälter	Wasser muss Pasta bedecken

Eier *(voreingestellte Garzeit: 16 min.)*

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Weich gekocht	11 Min. x1	12 Min. x2	14 Min. x3	16 Min. x4
Hart gekocht	18 Min. x1	20 Min. x2	22 Min. x3	23-24 Min. x4

Obst

Zutat	1 Portion	2 Portionen	3 Portionen	4 Portionen
Birnen	20 Min. x1	20-25 Min. x2	25 Min. x3	22-30 Min. x4
Bananen (mit Schale)	15 Min. x1	20 Min. x2	25 Min. x3	30 Min. x4
Äpfel	15 Min. x1	15-17 Min. x2	15-17 Min. x3	15-17 Min. x4



REZEPTE

Wir empfehlen Ihnen unseren köstlichen Wochenmenüplan. Weitere Rezepte und Informationen zum Intellisteam finden Sie auf unserer Website.

MONTAG

Sesamnudeln und Dampfgemüse mit Kokosnussmilch und süßer Chillisauce

Zubereitungsdauer: 15 Minuten
Garzeit: 20 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 Lachsfilets à 125 g
- 4 TL geröstetes Sesamöl
- 1 TL Sesamkeime
- 2 x 150 g Packungen mittlere oder dicke Wok-Nudeln
- 4 EL heiße Gemüsebrühe

Gemüse:
- 150 g Zuckererbsen oder Zuckerschoten, halbiert
- 6 Frühlingszwiebeln in dünne Streifen geschnitten
- 1 Karotte in feine Streifen geschnitten

Sauce:
- 300 ml Kokosnussmilch
- 2 EL süße Chillisauce
- 1 TL geriebene frische Ingwerwurzel
- 1 EL gehackten frischen Koreander

Anleitung:
1. Die Lachsfiletstücke mit Sesamöl bestreichen und mit Sesamkeimen bestreuen. In den hinteren Behälter legen. Die 2 Pakete Nudeln in den Reisbehälter geben und über den Lachs stellen. Die Gemüsebrühe über die Nudeln gießen.
2. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Das Gemüse mischen und in einen Behälter geben.
3. Die Kokosnussmilch in die Saucenschüssel gießen und in der süßen Chillisauce mit dem Ingwer und Koreander verrühren. Die Schüssel in den anderen Behälterteil stellen.
4. Als Garzeit für den Lachs und die Nudeln die Voreinstellung für Fisch (20 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Sauce die Saucenvoreinstellung (30 Min.) vorwählen und auf 18 Minuten verkürzen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) einstellen.

Tipps für das Garen:

- Die Nudeln vor dem Servieren umrühren.

- Für Gemüse mit “mehr Biss” die voreingestellte Garzeit verstellen.

- Damit der Fisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann er in Garfolie verpackt und gegart werden.

DIENSTAG

Hähnchen mit Sirupglasur, Maiskolben und Kürbisstückchen

Zubereitungsdauer: 15 Minuten plus Marinierzeit
Garzeit: 35 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 Hähnchenbrustfilets
- Fein geriebene Schale und Saft 1 kleinen Orange
- 2 EL Ahornsirup
- 1/4 TL getrockene Chillistückchen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Reis:
- 250 g weißer und wilder Reis
- 1 TL Gemüsebrühe

Gemüse:
- 2 halbierte Maiskolben
- 1 mittelgroßer Kürbis, geschält, entkernt und in Stücke geschnitten
- 15 g Butter
- 2 TL fein gehacktes frisches Rosmarin

Anleitung:
1. Die Hähnchenfilets in eine Plastikschüssel legen und die Orangenschale, den Orangensaft, Ahornsirup und die Chillistückchen hinzugeben. Mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
2. Die Hähnchenfilets in den hinteren Behälter legen. Den Reis und die Gemüsebrühe in die Reisschale füllen. Die Reisschale über die Hähnchenfilets stellen, 250 ml kaltes Wasser in den Reis gießen und umrühren.
3. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die vier Maiskolbenstücke in einen Teilbehälter und die Kürbisstückchen in den anderen geben.
4. Als Garzeit für die Hähnchenfilets und den Reis die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) einstellen und anschließend auf 35 Minuten umstellen. Als Garzeit für die Maiskolben die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 30 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Kürbisstückchen die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 25 Minuten verkürzen.
5. Nach dem Garen die Kürbisstückchen mit Butter und Rosmarin verfeinern und mit einer Gabel etwas zerdrücken.

Tipps für das Garen:
- Damit das Hähnchenfleisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden.

MITTWOCH

Süße rote Paprika gefüllt mit Lauch, Schafskäse, Frühlingszwiebeln und Pinienkern-Kuskus

Zubereitungsdauer: 25 Minuten
Garzeit: 25 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 süße (längliche) rote Paprika, entstielt
- 1 kleine Lauchstange klein gehackt
- 1 EL frische gehackte Petersilie
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 25 g fein geriebenen Parmesankäse
- 25 g frische Brotkrümel
- 100 g fein zerkleinerten Schafskäse
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kuskus:
- 200 g Kuskus
- 2 TL Gemüsebrühe
- 4 klein gehackte Frühlingszwiebeln
- 25 g Pinienkerne

Garnierung:
- Petersilienblätter

Anleitung:
1. Die Paprika längs aufschneiden, aber nicht halbieren. Das Innere und den Samen herausnehmen. Lauch, Petersilie und Olivenöl mischen und anschließend den Parmesankäse und die Brotkrümel zugeben. Mit dem zerkleinerten Schafskäse mischen und mit etwas Salz und reichlich schwarzem Pfeffer würzen. Die Mischung in die Paprikateile füllen.
2. Die Trennwand aus dem vorderen Behälter nehmen und die Paprikateile hineinlegen.
3. Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen. Den Kuskus und 265 ml kaltes Wasser zugeben. Mit der Gemüsebrühe, den Frühlingszwiebeln und Pinienkernen verrühren.
4. Als Garzeit für den Kuskus die Reis-voreinstellung (42 Min.) einstellen und anschließend auf 25 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Paprika die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) vorwählen und auf 20 Minuten verlängern. (Zum Garen hinterher auf die Doppelheiztaste drücken.)
5. Nach dem Garen 5 Minuten ziehen lassen. Den Kuskus mit einer Gabel auflockern und mit Petersilie garnieren.

DONNERSTAG

Tikka Masala Hähnchen mit pikantem Kardamom-Reis

Zubereitungsdauer: 10 Minuten plus Marinierzeit
Garzeit: 42 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 EL Naturjoghurt mit reduziertem Fettgehalt
- 2 EL Chicken Tikka Masala Curry Paste
- 2 EL gehackten frischen Koreander
- 4 in Stücke geschnittene Hähnchenbrustfilets
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Reis:
- 300 g Basmatireis
- 2 TL Gemüsebrühe
- In Streifen geschnittene Zitronenschale
- 6 grüne, leicht zerkleinerte Kardamomfrüchte



Garnierung:
- Zitronenstückchen und Koreander

Anleitung:
1. Den Joghurt, die Curry-Paste und den Koreander mit einem Löffeln in eine große Plastikschüssel füllen. Gut verrühren, die Hähnchenstückchen zugeben und bis zum Andicken verrühren. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen, anschließend zudecken und mindestens 30 Minuten kühl lagern.
2. Die Reisschale in den hinteren Behälter stellen. Den Reis und 450 ml kaltes Wasser zugeben. Die Gemüsebrühe einrühren. Die klein geschnittenen Zitronenschalenstreifen drauflegen und mit Kardamomkapseln bestreuen.
3. Die Trennwand aus dem vorderen Behälter herausnehmen. Die Hähnchenstücke mit der Marinade in den Behälter geben und gut verteilen.
4. Als Garzeit für den Reis die Reis-voreinstellung (42 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Hähnchenteile die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) wählen. (Zum Garen anschließend die Doppelheiztaste betätigen.)
5. Vor dem Servieren mit Zitronenstückchen und Koreander garnieren.

Tipps für das Garen:
- Damit das Hähnchenfleisch saftig bleibt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden. Damit wird auch einer eventuellen Fleckenbildung durch die Marinade an den Behältern vorgebeugt werden.

FREITAG

Gegarter Heilbutt mit Limonen- und Thymiandressing

Zubereitungsdauer: 15 Minuten
Garzeit: 35 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 Heilbuttfilets à 125 g (alternativ auch Kabeljau verwendbar)
- 15 g Butter
- 4 kleine Thymianspitzen
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Gemüse:
- 750 g kleine junge Kartoffeln
- 2 Lauchstangen in dünne Streifen geschnitten
- 1 große Karotte in feine Streifen geschnitten
- 150 g feine grüne Bohnen, halbiert

Sauce:
- 50 g Butter
- Fein geriebene Schale und Saft 1 Zitrone
- 1 EL frische Thymianblätter

Anleitung:
1. Die Fischfilets in den hinteren Behälter legen. Ein kleines Stück Butter und die Thymianspitzen auf jedes Filetstück legen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen.
2. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. In einen Behälterteil die Kartoffeln legen. Das Gemüse vermischen und in den anderen Behälterteil geben.
3. Für die Sauce die Butter, Zitronenschale, den Zitronensaft und die Thymianblätter in die Reisschale geben und die Schale über den Fisch stellen.
4. Als Garzeit für den Fisch und die Sauce die Voreinstellung für Fisch (20 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Kartoffeln die Voreinstellung für Würzelgemüse (35 Min.) wählen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) einstellen.

Tipps für das Garen:
- Für Gemüse mit "mehr Biss" die voreingestellte Garzeit verstellen.

- Damit der Fisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann er in Garfolie verpackt und gegart werden.

SAMSTAG

Peking-Ente mit Eiernudeln und gegartem Gemüse mit chinesischen Gewürzen

Zubereitungsdauer: 10 Minuten plus Marinierzeit
Garzeit: 27 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 Entenbrustfilets in dünne Streifen geschnitten
- 4 EL Hoi Sin-Sauce

Nudeln:
- 180 g Eiernudeln

Gemüse:
- 350 g Packung frisches chinesisches Wok-Gemüse
- 2 Köpfe Pak Choi (chinesischer Senfkohl), in getrennte Blätter zerlegt
- 1 EL geröstetes Sesamöl
- Eine Prise chinesische 5-Gewürze-Mischung
- 1 TL Sesamkeime

Garnierung:
- 4 Frühlingszwiebeln in dünne Streifen geschnitten

Anleitung:
1. Die Entenbrustreifen in Hoi Sin-Sauce wenden. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
2. Die Entenbrustfilets mit der Marinade in den hinteren Behälter legen. Die Reisschale über die Entenbrust stellen und die Nudeln sowie 250 ml kaltes Wasser hineinfüllen.
3. Die Trennwand aus dem vorderen Behälter herausnehmen. Das chinesische Wok-Gemüse, die Pak Choi-Blätter, das Sesamöl und die chinesische 5-Gewürze-Mischung zusammen in einer großen Schüssel verrühren und in den vorderen Behälter geben.
4. Als Garzeit für die Ente und die Nudeln die Voreinstellung für Geflügel (27 Min.) einstellen. Als Garzeit für das Gemüse die Voreinstellung für Blatt- und Fruchtgemüse (15 Min.) wählen. (Zum Garen anschließend die Doppelheiztaste betätigen.)
5. Vor dem Servieren mit Sesamkeimen bestreuen und mit Frühlingszwiebeln garnieren.

Tipps für das Garen:
- Die Nudeln vor dem Servieren umrühren.
- Damit die Ente saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann sie in Garfolie verpackt und gegart werden.

SONNTAG

Lamm mit Oregano, Tomaten, Minze, Limone und Minikartoffeln

Zubereitungsdauer: 20 Minuten plus Marinierzeit
Garzeit: 35 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 4 x 110 bis 125 g Lammkeule oder Rumpsteaks aus Lamm
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 große Knoblauchzehe, zerdrückt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 TL getrockneter Oregano
- Salz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Kartoffeln:
- 750 g kleine junge Kartoffeln, gut abgewaschen
- 1 Esslöffel Olivenöl
- 1 TL fein geriebene Zitronenschale
- 2 Minzblätte

Karotten:
- 400 g in Streifen geschnittene Karotten
- 1/2 TL Kümmelkeimlinge (nach Wahl)
- 10 g Butter

Garnierung:
- Minzblätter

Anleitung:
1. Die Lammsteaks in eine Schüssel geben und das Olivenöl, den Knoblauch, das Tomatenmark und den Oregano zugeben. Mit Salz und Pfeffer würzen und auf allen Seiten marinieren. Mindestens 30 Minuten lang abdecken und kühl lagern.
2. Die Lammsteaks in den hinteren Behälter legen.
3. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die Kartoffeln in Olivenöl und Zitronenschale einlegen, anschließend in den Garbehälter geben und die Minze zugeben. Die Karotten in den anderen Behälter füllen, mit Kümmelkeimlingen (nach Wahl) bestreuen und oben die Butter zugeben.
4. Als Garzeit für das Lammfleisch die Voreinstellung für Hähnchen (27 Min.) wählen. Als Garzeit für die Karotten die Voreinstellung für Wurzelgemüse (35 Min.) vorwählen und auf 30 Minuten verkürzen. Als Garzeit für die Kartoffeln die Voreinstellung für Würzelgemüse (35 Min.) wählen.
5. Mit Minzblättern vor dem Servieren garnieren.

Tipps für das Garen:
- Damit das Lammfleisch saftig bleibt und keine Garrückstände an der Oberfläche hinterlässt, kann es in Garfolie verpackt und gegart werden.

SÜßSPEISE FÜR DEN SONNTAG!

Lockerer Ingwer-Bananenpudding mit Toffee-Masse

Zubereitungsdauer: 25 Minuten
Garzeit: 42 Minuten
Portionen: 4

Zutaten:
- 75 g Butter, plus etwas mehr Butter zum Einfetten
- 75 g heller Muscovado-Zucker
- 2 mittelgroße geschlagene Eier
- 1/2 TL Vanillie-Extrakt
- 75 g selbst aufgehendes Mehl
- 1/2 TL gemahlenen Ingwer
- Eine Prise Salz
- 1 große reife Banane, zerdrückt
- 2 Stücke Ingwerwurzel in Sirup plus 4 EL Sirup aus der Flasche

Sauce:
- 3 EL goldfarbenen Sirup
- 25 g Butter
- 25 g heller Muscovado-Zucker

Zum Servieren:
- Vanille-Eiskrem oder Pudding

Anleitung:
1. Die Butter und den Zucker in einer großen Rührschüssel leicht und locker verrühren. Die Eier nach und nach hineinschlagen und die Vanille unterrühren. Das Mehl über ein Sieb zugeben, den gemahlenen Ingwer und das Salz hineingeben und mit einem großen Metalllöffel unterrühren. Die zerdrückte Banane unterrühren.
2. 2 einzelne Puddingformen à 200 ml mit Butter einfetten. Die Ingwerwurzel zerkleinern und am Behälterboden verteilen. Dazu in jeden Behälter 1 EL Sirup füllen. Die kremige Mischung mit einem Löffel darüber verteilen und oben glatt streichen. Mit eingefetteter Folie dicht verschließen.
3. Die Puddingformen in den hinteren Behälter stellen.
4. Die Trennwand in den vorderen Behälter einsetzen. Die Saucenzutaten in eine Saucenschale füllen und in den ersten vorderen Behälter stellen.
5. Als Garzeit für die Puddingportionen die Reis-Voreinstellung (42 Min.) einstellen. Als Garzeit für die Sauce die Saucenvoreinstellung (30 Min.) vorwählen und auf 20 Minuten verkürzen.
6. Nach dem Garen mit einem Messer die Puddingmasse am Rand von den Behältern lösen. Die Sauce gut durchrühren und mit einem Löffel über die Puddingportionen geben. Mit Eiskrem oder Pudding servieren.



Aufstellungsort

- Das Gerät darf nicht im Freien oder in der Nähe von Wasser benutzt werden.
- Dieses Gerät darf nicht in Reichweite von Kindern aufgestellt werden.
- Bei Betrieb nicht direkt unterhalb von Küchenschränken aufstellen, da große Mengen Dampf erzeugt werden. Während des Betriebs nicht mit den Armen über den Dampfgarer reichen.

Netzkabel

- Das Netzkabel muss zugspannungsfrei von der Steckdose bis zum Unterteil verlegt sein.
- Lassen Sie das Kabel nicht über die Tisch- oder Tresenkante herabhängen, und halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
- Verlegen Sie das Kabel nicht über eine offene Fläche, z. B. von einer tief angebrachten Steckdose über einen Tisch.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.

Kinder

- Verbieten Sie Kindern stets die Bedienung dieses Haushaltsgeräts. Klären Sie Kinder immer über Gefahrenstellen in der Küche auf und weisen Sie darauf hin, dass Kinder über ihrer Augenhöhe bzw. außerhalb ihrer Reichweite abgestellte Gegenstände nicht von der Arbeitsplatte ziehen dürfen.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, und es ist sicher zu stellen, dass die Kinder nicht mit dem Gerät spielen.

Weitere Anmerkungen zur Sicherheit

- Benutzen Sie keine Auf- oder Einsätze bzw. Hilfsmittel, die nicht von Morphy Richards empfohlen wurden. Es besteht Brand-, Stromschlag- und Verletzungsgefahr.
- Zum Öffnen heben Sie den Deckel nach oben in Ihre Richtung. Halten Sie den Deckel dabei aber in die andere Richtung gekippt.
- Verwenden Sie keine Teile des Dampfgarers in einer Mikrowelle oder auf einer anderen Koch-/Heizfläche.
- Nicht in der Nähe eines oder auf einen Heißgas- oder Elektrobrenner(s) oder in einen beheizten Ofen stellen.
- Nicht in feuchter und korrosionsfördernder Umgebung aufbewahren.
- Den Dampfgarer erst einschalten, wenn er mindestens 1 Tasse Wasser enthält. Andernfalls wird der Dampfgarer beschädigt.
- Stellen Sie immer sicher, dass der Wasserstand nicht unter die Mindestmarke fällt.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Stellen Sie sicher, dass die auf dem Typenschild des Geräts angegebene Spannung mit der Haushaltsspannung Ihrer Elektrizitätsversorgung übereinstimmt; es muss eine Wechselstromspannung (abgekürzt AC) sein.
WARNUNG: Wird der Netzstecker vom Netzanschluss abgetrennt, muss er unbrauchbar gemacht werden, da ein Stecker mit frei liegendem Kabel eine akute Gefahr darstellt, wenn er an eine Strom führende Steckdose angeschlossen wird.
WARNUNG: Dieses Gerät muss an eine geerdete Steckdose angeschlossen werden.

SUPPORT

Sollten Sie Schwierigkeiten mit Ihrem neuen Gerät haben, helfen wir Ihnen gern weiter. Oft können wir eher behilflich sein als das Geschäft, in dem Sie das Gerät gekauft haben.
Damit unsere Mitarbeiter Ihre Anfrage zügig bearbeiten können, sollten Sie folgende Angaben parat halten:

- Name des Gerätes.
- Modellnummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).
- Seriennummer (an der Unterseite des Geräts zu finden).

ZWEI JAHRE GARANTIE 

Für dieses Gerät gilt eine Garantie von zwei Jahren.
Als Kaufnachweis sollte die Quittung des Fachhändlers aufgehoben werden. Heften Sie Ihren Beleg an der Rückseite dieser Unterlagen ein.
Sollte an diesem Gerät ein Fehler auftreten, sind immer nachfolgende Angaben mitzuteilen. Diese Angaben sind auf der Unterseite des Geräts zu finden.

Modellnr.

Seriennr.

Vor dem Verlassen des Werks werden alle Morphy Richards Produkte geprüft. Sollte einmal der Fall auftreten, dass sich ein Gerät innerhalb der Garantiezeit als fehlerhaft erweist, wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline (01805-398346 – 14 Cent pro Minute) aus dem deutschen Festnetz. Mobilefunkpreise können abweichen.
Falls das Gerät während der 2-jährigen Garantielaufzeit aus welchem Grund auch immer ausgetauscht wird, wird zur Berechnung der Restgarantie für das neue Gerät das Original-Kaufdatum zugrunde gelegt. Aus diesem Grunde ist es besonders wichtig, den Original-Kaufbeleg bzw. die Rechnung aufzubewahren, um das Datum des ursprünglichen Kaufs nachweisen zu können.
Damit die 2-jährige Garantie geltend gemacht werden kann, muss das Gerät im Einklang mit den Anweisungen des Herstellers benutzt worden sein. Beispielsweise muss das Gerät entkalkt worden sein und gemäß den Anweisungen gereinigt werden.
Morphy Richards übernimmt keine Verpflichtung zur Reparatur oder zum Austausch der Waren im Rahmen der Garantiebedingungen, wenn:

1. der Fehler auf einen versehentlich Gebrauch, Missbrauch, unachtsamen Gebrauch oder auf einen Gebrauch zurückzuführen ist, der den Empfehlungen des Herstellers entgegenwirkt oder wenn der Fehler durch Stromspitzen oder durch Transportschäden verursacht wurde.

2 das Gerät mit einer Spannung versorgt wurde, die nicht auf dem Typenschild abgedruckt ist.
3 von anderen Personen als unserem Reparatur- und Wartungspersonal (oder von einem unserer Vertragshändler) Reparaturversuche unternommen wurden.
4 wenn das Gerät für Vermietungszwecke oder nicht allein für private Zwecke gebraucht wurde.
5 Morphy Richards kann nicht dafür haftbar gemacht werden, Reparaturarbeiten im Rahmen der Garantieleistung auszuführen.
6 Verbrauchsmaterialien wie Tüten, Filter und Glaskaraffen sind von der Garantie ausgeschlossen.

Diese Garantie erkennt Ihnen ausschließlich die Rechte zu, die ausdrücklich in den oben genannten Bestimmungen niedergelegt sind und erstreckt sich nicht auf Forderungen infolge eines Verlustes oder einer Beschädigung. Diese Garantie wird als zusätzliche Leistung angeboten und greift Ihre gesetzlich zuerkannten Rechte als Verbraucher nicht an.



GARANTIEKARTE

Kaufdatum	Typen-Nr.
Händlerstempel und Unterschrift	Name und Anschrift des Käufers
Fehler / Mangel	

Kundendienst Deutschland:

Service-Telefon: 0049 (0)1805/398346 (14 Cent/Min. aus dem deutschen Festnetz)

Mobilfunkpreise können abweichen

Service-Portal: www.ewt-eio.de

Service-eMail: service@glendimplex.de



GB For electrical products sold within the European Community.
At the end of the electrical products useful life it should not be disposed of with household waste.
Please recycle where facilities exist.
Check with your Local Authority or retailer for recycling advice in your country.

F Pour les appareils électriques vendus dans la Communauté européenne.
Lorsque les appareils électriques arrivent à la fin de leur vie utile, il ne faut pas les jeter à la poubelle.
Il faut les recycler dans des centres spécialisés, s'ils existent.
Consultez la municipalité ou le magasin où vous avez acheté l'appareil pour obtenir des conseils sur le recyclage dans votre pays.

D Für elektrische Artikel, die in der europäischen Gemeinschaft verkauft werden.
Am Ende der Nutzungsdauer sollte das Gerät nicht im regulären Hausmüll entsorgt werden.
Bitte einer Recycling-Sammelstelle zuführen.
Informationen über geeignete Recycling-Annahmestellen erhalten Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Ortsverwaltung.

E Para productos eléctricos vendidos en la Comunidad Europea.
Al final de su vida útil los productos eléctricos no deberán desecharse con el resto de residuos domésticos.
Recíclelos en las instalaciones destinadas para ello.
Infórmese sobre consejos de reciclaje en su tienda habitual o consulte a las autoridades locales de su país.

NL Voor elektrische producten verkocht in de Europese Gemeenschap.
Op het einde van zijn levensduur mag een elektrisch product niet worden meegegeven met het gewone huisvuil.
Laat het product recycleren als deze mogelijkheid voorzien is.
Vraag bij uw lokale overheid of in uw winkel waar u daarvoor terecht kunt.

P Para produtos eléctricos vendidos na Comunidade Europeia.
Quando os produtos eléctricos atingirem o final da sua vida útil, não devem ser eliminados juntamente com o lixo doméstico.
Faça a reciclagem nos locais apropriados.
Contacte as autoridades locais ou o revendedor para saber como efectuar a reciclagem no seu país.

I Per gli elettrodomestici venduti all'interno della Comunità europea.
Al termine della vita utile, non smaltire l'elettrodomestico nei rifiuti domestici.
Riciclarlo laddove esistano le strutture.
Verificare con la Locale Autorità o con il dettagliante in merito alle possibilità di riciclaggio nel proprio paese.

DK Angående elektriske produkter, der sælges inden for EU.
Når det elektriske produkt har nået enden af sin levetid, må det ikke bortkastes sammen med husholdningsaffaldet.
Det bedes genbrugt, hvor der er faciliteter hertil.
Bed de lokale myndigheder eller forhandleren om råd om genbrug i dit land.

S Gäller elektriska produkter som säljs inom Europeiska Unionen.
När elektriska produkter inte längre kan användas ska de inte kastas med vanliga hushållssopor.
Lämna dem till återvinning där det finns möjlighet.
Kontakta lokala myndigheter eller försäljningsstället och kontrollera vad som gäller för återvinning i ditt land.

PL Dotyczy urządzeń elektrycznych sprzedawanych na terytorium Unii Europejskiej: urządzenia nie powinny być wyrzucane jako zwykłe śmiecie. W miejscach, gdzie istnieje możliwość recyklingu urządzeń elektrycznych, prosimy o skorzystanie z tej możliwości. Informacji o możliwości recyklingu wyeksploatowanych urządzeń elektrycznych udzielają odpowiednie organy administracji lokalnej i sprzedawcy urządzeń.













morphy richards®

FS48780MEE Rev1 05/08

www.morphyrichards.com

www.morphyrichards.com